École Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation — Nantes Atlantique
Santé et alimentation au cœur de la vie

**Service Formation Continue**
Nos réf. : LP CPRO 15 16
**Dossier suivi par : Yves BLANLOEIL**
Tél. : 02 51 78 55 00
Fax : 02 51 78 55 01
E-Mail : formation.continue@oniris-nantes.fr

UNIVERSITE DE NANTES

# GUIDE POUR L'ENTREPRISE 2015-2016
# Le contrat de professionnalisation

## Licence Professionnelle Responsable ressources alimentaires : production, transformation, distribution et conservation des denrées alimentaires

## Une formation en alternance par professionnalisation pour les industries alimentaires

Depuis 2001, une offre de formation diplômante de niveau licence (bac+3) est proposée par l'Université de Nantes et Oniris - Nantes en partenariat avec des lycées professionnels. La formation bénéficie du soutien et d'une reconnaissance au niveau régional et national de partenaires industriels. Elle est inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

Ce dispositif type de formation tout au long de la vie est issu d'un recensement des besoins au niveau encadrement intermédiaire en termes de compétences transverses et d'adaptabilité des parcours professionnels dans les entreprises alimentaires. Elle répond, entre autres, à un besoin identifié qui reconnait la gestion de la **production** et de la **distribution** et la **qualité - sécurité des aliments** comme un **ensemble combiné de facteurs importants du développement industriel et commercial**.

Cet ensemble de besoins fait l'objet d'une **offre axée sur des fonctions identifiées.** Elle s'adresse aux salariés, d'un niveau Bac + 2 BTS, DUT, L2, dans des spécialités scientifiques et industrielles de l'agro-alimentaire.

Ils peuvent ainsi acquérir un diplôme et développer **des compétences polyvalentes en responsabilité intermédiaire et en management de projet** selon les 2 parcours suivants :
- Parcours **Responsable d'atelier de production en industries alimentaires**
- Parcours **Responsable qualité, hygiène et sécurité des aliments en industries alimentaires**

Depuis 2007, l'ensemble de cette formation est ouvert en alternance dans le cadre de **Contrats de Professionnalisation**. Le dispositif de professionnalisation permet aux salariés et aux entreprises la valorisation de **parcours professionnels cohérents**. Ils sont l'occasion de renforcer le **partenariat Entreprise/Etablissement** de formation par le biais de **l'alternance**.

Nous sommes convaincus que nos formations peuvent intéresser votre entreprise. Dans ce guide, vous trouverez un document de synthèse présentant les modalités administratives, le calendrier prévisionnel de l'alternance, la fiche de rédaction d'une offre éventuelle pour diffusion et la fiche de renseignement dès le recrutement effectué.

Des informations complémentaires sur ces parcours de professionnalisation sont également disponibles sur notre site internet : www.oniris-nantes.fr, rubrique professionnels - formation continue - catalogue Agroalimentaire, Alimentation.

En vous remerciant par avance de l'intérêt que vous accorderez à notre offre de formation, tout en restant à votre disposition pour vous apporter des informations supplémentaires, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos plus cordiales salutations.

Yves BLANLOEIL,
Responsable formation Continue Oniris

Oniris École Nationale Nantes Atlantique Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation — Formation Continue

En partenariat avec UNIVERSITE DE NANTES — JULES RIEFFEL

# Une Licence Professionnelle pour les industries alimentaires en alternance par professionnalisation

## LPro Responsable ressources alimentaires : production, transformation, distribution et conservation des denrées alimentaires

**2 parcours de professionnalisations possibles :**

- ❑ **Responsable d'atelier de production pour les industries alimentaires**
- ❑ **Responsable qualité hygiène et sécurité des aliments**

PAYS DE LA LOIRE

## Les enjeux :

*Professionnalisation : l'enjeu du développement des compétences*

❑ Préparer aux différents métiers des secteurs de l´agriculture, de l´industrie alimentaire et des services

❑ Répondre aux besoins identifiés des entreprises à la recherche de cadres et de techniciens polyvalents prêts à occuper des fonctions transversales

## La réponse Formation :

*recrutez un salarié en Contrat Pro*

Des compétences de spécialiste en production, en qualité sécurité des aliments,

Un profil bac + 3 (diplôme national de licence professionnelle) : autonome et directement opérationnel

Une formation d'un an en alternance :

Période en centre de formation 17 semaines (485 heures)

Période en entreprise 35 semaines

## Le Contrat Pro : mode d'emploi

**L'ENTREPRISE**

❑ Définition du profil de poste recherché en responsabilité intermédiaire en **production** ou **qualité** dans les industries alimentaires.

❑ Désignation d'un tuteur dans l'entreprise

❑ Soit transmission de l'offre d'emploi à ONIRIS Service formation continue (pour mise en relation avec des candidats), soit recrutement direct. Contacter ONIRIS pour la convention de formation CPRO.

❑ Signature du Contrat Pro avec le candidat, de la convention de formation avec Oniris, de la demande de prise en charge et transmission à l'OPCA qui dépose le contrat, l'avis et la décision relative au financement à la DIRECCTE du lieu d'exécution du contrat.

❑ Mise à disposition de l'apprenant pour les périodes de formation.

**ONIRIS**

❑ Sélection de candidats (mars-juin) avec possibilité de mise en relation candidats – employeurs.

❑ Appui au montage du Contrat Pro (avant le 15 juillet).

❑ Organisation et réalisation des enseignements (début mi septembre).

## Le Contrat Pro concrètement

❑ CDD de 12 mois (début septembre n – fin août n+1 (calendrier indicatif au verso du document)

❑ Versement d'un salaire mensuel

(voir grille de salaire ci-dessous selon l'âge)

**ONIRIS Formation continue** - Yves BLANLOEIL
**Site de la Géraudière** - Tél. : 02.51.78.55.00
formation.continue@oniris-nantes.fr

| Coût | Financements |
|---|---|
| Frais de formation : 4579 € | Prise en charge des frais de formation dans leur intégralité par un OPCA* |
| Salaire du salarié embauché en Contrat Pro : % du Smic selon l'âge (voir tableau ci-contre) | Allègement de charges patronales de sécurité sociale (dispositif Fillon, maxi. 26% du salaire brut) |
| Autres coûts : Temps consacré par le tuteur à encadrer le jeune embauché | Les frais de formation éventuels du tuteur peuvent être intégralement pris en charge par un OPCA* |

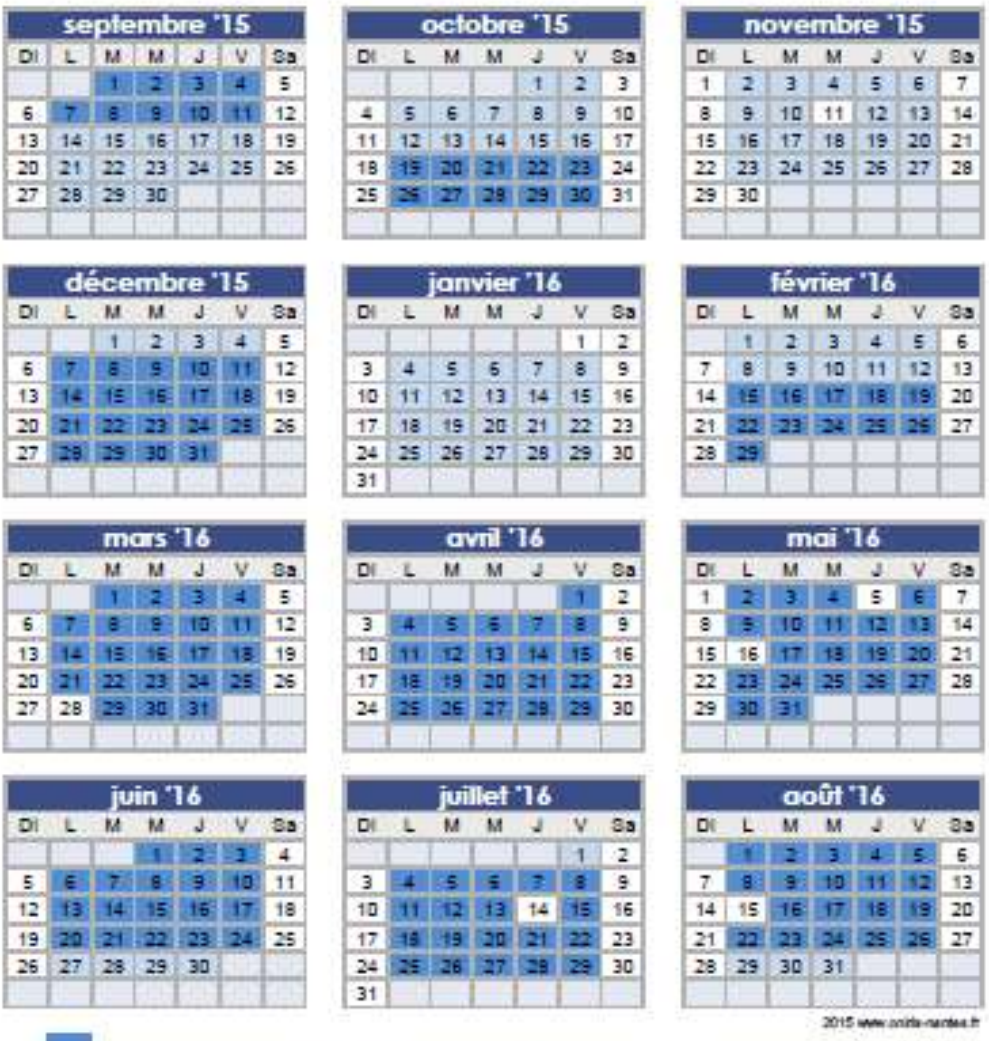
Version janvier 2015

* OPCALIM, OPCALIA, , …

| | Salaire du salarié en Contrat Pro sur 12 mois (variable selon l'OPCA*) | |
|---|---|---|
| moins de 21 ans | 65 % | du Smic 35h |
| de 21 à 25 ans | 80 % | |
| de 26 à 44 ans | 85 % | de la rémunération minimale conventionnelle du poste occupé (sans être inférieure au Smic) |
| 45 ans et plus | 100 % | |

**Calendrier prévisionnel**
**licence professionnelle**
**Responsable ressources alimentaires :**
**production, conservation et distribution des denrées alimentaires**
**CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION**

# 2015-2016




Périodes en entreprise 35 semaines (dont 5 semaines de congés incluses)

Période 1 Phase d'intégration dans l'entreprise

Période 2 Phase d'acquisition en entreprise orientation production (produits, procédés)

Période 3 Phase d'acquisition en entreprise orientation organisation (procédures)

Période 4 Phase gestion de projet appliqué en entreprise

Période 5 Phase métier en entreprise (poste en autonomie)

Période en centre de formation 17 semaines (485 heures)

# OFFRE ENTREPRISE
# ALTERNANCE EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

| |
|---|
| **Formation et parcours concerné :**<br>**Licence professionnelle ressources alimentaires :**<br>❑ **Responsable d'atelier de production pour les industries alimentaires**<br>❑ **Responsable Qualité - Hygiène - Sécurité des aliments en industries alimentaires** |
| **Coordonnées de l'entreprise** (siège social) **:** |
| **Secteur d'activité de l'entreprise:** |
| **Contact dans l'entreprise :**<br>Merci de bien vouloir transmettre les CV à : |
| **Intitulé du poste :** |
| **Lieu du contrat** (si différent du siège social) **:** |
| **Dates/durée du contrat (CDD/CDI) :** |
| **Nom et qualité du responsable du salarié en contrat pro :** |
| **Moyens mis à disposition :** |
| **Missions et activités principales du salarié en contrat pro :** |
| **Qualité requises ou profil recherché :** |

**Veuillez transmettre cette offre au service FC Oniris :**
M. BLANLOEIL Yves – ONIRIS service Formation Continue
Site de la Géraudière – CS 85225 – 44322 NANTES CEDEX 3
Courriel : formation.continue@oniris-nantes.fr – tél : 02 51 78 55 00

Oniris – Service Formation Continue
Site de la Géraudière - CS 82225
44322 NANTES CEDEX 3
Tél. : 02 51 78 55 00
Fax : 02 51 78 55 01
Email : formation.continue@oniris-nantes.fr
Nos réf. : FC-LP/Contrat pro 2015-2016
Dossier suivi par Yves Blanloeil

***FICHE DE RENSEIGNEMENT POUR L'ETABLISSEMENT D'UN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION***

**Nom, Prénom du candidat recruté :** _____

***Il est impératif que tout soit renseigné pour l'établissement du contrat de professionnalisation.***

## INFORMATION EMPLOYEUR

**Nom de l'entreprise :** .....

**Adresse** : .....

**Code Postal / Ville :** .....

**Tél** : ..... ……**Fax :** ..... .....

**N° SIRET** : .....

**Code APE/Code NAF** : .....**Effectif** : .....

**Convention Collective** : .....

**Contact dans l'Entreprise (personne habilitée à engager l'entreprise signataire)**

**NOM** : .....**Prénom** : .....

**Qualité :** ..... .....

**Téléphone** .....

**Adresse électronique** : ……@ .....

## INFORMATION OPCA (Organisme Paritaire Collecteur Agréé)

**Nom de l'OPCA :** .....

**Adresse :** .....

**Code Postal / Ville :** .....

**Forfait horaire conventionné :** .....**/ heure de formation**.

**Contact à l'OPCA**

**NOM :** .....

**Prénom :** .....

**Téléphone :** .....

**Adresse électronique** : ……@ .....

## INFORMATION FINANCEMENT

**L'OPCA se subroge-t-il à l'entreprise pour le paiement des frais de formation ?**

☐ Oui, les factures doivent être envoyées directement à l'OPCA (merci de nous fournir **un accord de prise en charge financière,** sans ce document les factures seront transmises à l'entreprise)

☐ Non, les factures doivent être envoyées à l'entreprise.

## INFORMATION CONTRAT

**Date de début du contrat** : .....

**Date de fin du contrat** : .....

**Poste occupé :** .....

**Activités confiées** : .....

.....

**Durée de la période d'essai** : .....

**Niveau/Coefficient** : .....

**Salaire brut mensuel**

**À l'embauche :** .....

**Tuteur entreprise**

**NOM :** .....

**Prénom :** ..... **Fonction :** .....

**Téléphone :** .....

**Adresse électronique** : ……@ .....

***Ce document doit être retourné auprès d'Oniris avant le début de la formation.***

☑ ***1.*** *A sa réception, Oniris transmettra à l'entreprise :*
- *la convention de formation*
- *le planning de la formation.*
- *le programme de la Formation*

☑ ***2. L'Entreprise est en charge de l'établissement du contrat CERFA :***

https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_12434.do

**L'ENTREPRISE DOIT ENVOYER L'ENSEMBLE DE CES DOCUMENTS A SON OPCA, AU PLUS TARD 5 JOURS APRES LE DEBUT DE LA FORMATION. PASSE CE DELAI, LE FINANCEMENT DU CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION PEUT ÊTRE REFUSE. IL EST TOUTEFOIS CONSEILLE AUX EMPLOYEURS DE DEPOSER LE DOSSIER AVANT LE DEBUT DE L'EXECUTION DU CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, AFIN DE S'ASSURER AUPRES DE L'OPCA DE SA CONFORMITE ET DE LA PRISE EN CHARGE DES DEPENSES DE FORMATION.**